

FANOVA RISERVA

PRIMITIVO GIOIA DEL COLLE DOC RISERVA



1 MIGLIORI VINI ITALIANI
punteggio 96



Vitigni: Primitivo

Zona Viticola: Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

Altitudine: 300/350 mt

Tipo di suolo: Carsico

Sistema di allevamento: Alberello Pugliese

Resa uva q.li/ha: 60 q.li

Epoca della vendemmia: Terza decade di Settembre

Vinificazione: Fermentazione in acciaio a temperatura controllata

Durata fermentazione: 20 - 25 giorni

Gradazione alcolica: 16% vol.

Affinamento: In botte grande di rovere francese per circa 6 mesi e in bottiglia per altri 12 mesi circa

Colore: Rosso intenso con riflessi granati

Profumo: Bouquet intenso, pieno, che unisce lo speziato alle confetture di ciliegie e amarene

Sapore: Armonico, corposo, pieno, sapido

Abbinamenti: Adatto per accompagnare arrostiti di carne, formaggi stagionati e taglieri misti in buona compagnia

Temperatura di servizio: 18°/20° C

Formati disponibili: lt 0,750

Grapes: Primitivo

Vineyard location: Castellana Grotte/Acquaviva delle Fonti

Altitude: 300/350 mt

Soil: Karstic

Training system: Apulian goblet

Grape yield Kg/ha: 6,000 Kg

Harvest: Third decade of September

Vinification: Fermentation in steel tanks at controlled temperature

Fermentation period: 20 - 25 days

Alcohol content: 16% vol.

Ageing: In big french durhast barrel for about 6 months and later in bottle for about 12 months

Colour: Deep red with garnet highlights

Smell: Intense bouquet, combining spices with cherries and sour cherries jam

Taste: Harmonious, full - bodied, sapid

Food Pairing: Excellent with roasted meat, aged cheese and deli tray, in good company

Serving Temperature: 18°/20° C

Available sizes: lt 0,750

Terrecarsiche1939